

SPECIAL DINNERS

THEME: LOBSTER EVENING

Minimum: 30 pax - Maximum: 100 pax.

Walk towards the torch-lit pathway leading to the beach where you will be welcomed by a cold glass of champagne.

What better place for stargazing in Mauritius than Le Morne Peninsula with the majestic Le Morne Mountain as a backdrop? Let an expert astronomer take you on a journey of discovery through myriads of twinkling stars and scintillating flashes of light. Through the lens of the telescope and guided by the star chart, learn about the constellations and the position of planets...

Tonight, experience something truly grand.

LOCATION

Le Morne Plage restaurant

MEAL

From 30 to 45 pax: lobster sit-down menu

From 45 to 80 pax: barbecue buffet and lobster

ENTERTAINMENT

Stargazing under the guidance of an expert astronomer

DRESS CODE

White clothes

PRICE INCLUDES

Meal

Champagne on arrival

Stargazing under the guidance of an expert astronomer

RECOMMENDED WITH SUPPLEMENT

Trio band

DÎNERS SPÉCIAUX

THÈME : SOIRÉE LANGOUSTES

Minimum : 30 personnes - Maximum : 100 personnes.

Suivez les traces du guide vers la plage, le long d'une allée bordée de flambeaux.

Une flûte de champagne vous est offerte en guise de bienvenue. A votre disposition, un spécialiste qui vous fera découvrir sa passion : l'astronomie.

Quel meilleur endroit pour vous y initier que le Sud de l'île Maurice? Des milliers d'étoiles scintillent alors que se détache dans le ciel la silhouette majestueuse de la Montagne du Morne. Télescope et carte du ciel à la main, vous apprenez le nom des constellations, la position des planètes... Ce soir le ciel vous livre ses secrets et vous fait rêver.

LIEU

Restaurant Le Morne Plage

REPAS

De 30 à 45 personnes : menu « langoustes » servi à table

De 45 à 80 personnes : buffet barbecue et langoustes

ANIMATION

Découverte interactive du ciel étoilé de Maurice

TENUE

De couleur blanche

LE PRIX INCLUT

Repas

Champagne à l'arrivée

Découverte des étoiles (utilisation du télescope et commentaires explicatifs sur le ciel du Sud)

RECOMMANDÉ AVEC SUPPLÉMENT

Trio de musiciens

DINAROBIN HOTEL GOLF & SPA

THEME: INDIAN NIGHT

Minimum: 40 pax - Maximum: 150 pax

Dressed in traditional costumes, the Maharajah and Maharani welcome you warmly as you enter the restaurant. Begin the evening with a taste of the "lassi", a typical Indian drink. A short personalised blessing ritual is performed by a Hindu holy man in keeping local custom. Marvel at the transformation of the setting to reflect the Indian culture: the poles are draped in Indian silk and the floor is padded with oriental carpets. Copper artefacts, figurines and authentic miniature oil lamps add the final touches to the set-up. Tables are lavishly decorated with the green of fresh banana leaves acting as a centrepiece.

LOCATION

From 40 to 80 pax: *Saveurs des Iles* restaurant

From 80 to 150 pax: *Blue Marlin* restaurant

MEAL

Curries, chutneys, chapattis
Faratas, samoussas, tandoori, fruit raita
Spicy koufhi, rasgoola, golab jamun
Selection of Indian traditional cakes

ENTERTAINMENT

Cithara and tabla music throughout the evening

DRESS CODE

Ladies in sarees, men in kurtas and turbans

PRICE INCLUDES

Meal
Welcome cocktail
Entertainment
Sarees and kurtas

RECOMMENDED WITH SUPPLEMENT

Indian fashion show or
traditional Indian dances
Turbans

THÈME : SOIRÉE INDIENNE

Minimum : 40 personnes - Maximum : 150 personnes.

Habillés en costumes traditionnels, le Maharaja et son épouse, la Maharani, vous accueillent chaleureusement. Le prêtre indien vous invite à un rituel de bénédiction personnalisé. Le cocktail d'arrivée typique, le « lassi », vous est servi. Le restaurant s'est transformé pour l'occasion : les colonnes sont drapées de soie indienne, les sols sont habillés de tapis orientaux tandis que lampes à huile et bibelots de cuivre ornent la pièce. Des feuilles de bananes décorent la table ; les sons de la cithare guident vos pas...

LIEU

De 40 à 80 personnes : restaurant *Saveurs des Iles*

De 80 à 150 personnes : restaurant *Blue Marlin*

REPAS

Curry, chutneys, chapattis
Faratas, samoussas, tandoori, raita de fruits
Kulfi épicé, rasgoola, golab jamun
Sélection de gâteaux traditionnels indiens

ANIMATION

Musique de cithare et tabla pendant toute la soirée

TENUE

Les dames en sarees, les hommes en kurtas et turbans

LE PRIX INCLUT

Repas
Cocktail d'arrivée
Animation
Sarees et kurtas

RECOMMANDÉS AVEC SUPPLÉMENT

Défilé de mode indienne ou
danses traditionnelles indiennes
Turbans

DINAROBIN HOTEL GOLF & SPA

THEME: TROPICAL EVENING

Minimum: 30 pax - Maximum: 100 pax

The torch-lit pathway will lead you to the beach where you will enjoy the typical welcome to the beat of the ravannes. The setting is in keeping with the traditional island lifestyle : tables are beautifully laid with colourful tablecloths while fresh fruits stacked in pyramids act as centrepieces. Coconut and palm trees create a tropical beach scene where you enjoy your cooling rum-based island punch...

LOCATION

Le Morne Plage restaurant

MEAL

From 30 to 45 pax – Sit-down menu
From 45 to 80 pax - Indian Ocean seafood buffet
(supplement for lobster)

ENTERTAINMENT

Trio band throughout the meal

DRESS CODE

Casual

PRICE INCLUDES

Meal
Welcome cocktail
Band

RECOMMENDED WITH SUPPLEMENT

A traditional séga group to welcome the group
Show after dinner
Rum tasting
Séga costumes for women
Tropical shirts for men

THÈME : SOIRÉE TROPICALE

Minimum : 30 personnes - Maximum : 100 personnes

L'heure est à l'exotisme au *Morne Plage*. Vous êtes accueillis à la lueur de flambeaux en bordure de plage.

Tout ici évoque les îles, des ravannes qui donnent le ton de la soirée aux nappes fleuries et pyramides de fruits frais exotiques. Pieds dans le sable, plongez au cœur d'une oasis de verdure entre cocotiers et palmiers tout en sirotant un punch au rhum des îles.

LIEU

Restaurant Le Morne Plage

REPAS

De 30 à 45 personnes - Menu servi
De 45 à 80 personnes - Buffet fruits de mer de l'Océan Indien (langoustes disponibles en supplément)

ANIMATION

Trio de musiciens pendant le repas

TENUE

Décontractée

LE PRIX INCLUT

Repas
Cocktail d'arrivée
Trio de musiciens

RECOMMANDÉS AVEC SUPPLÉMENT

Troupe de séga pour accueillir le groupe
Spectacle à la fin du repas
Dégustation de rhum arrangé
Costumes de séga pour les femmes
Chemises à fleurs pour les hommes

DINAROBIN HOTEL GOLF & SPA

THEME: AN EVENING OF ELEGANCE

Minimum: 40 pax - Maximum: 150 pax

Champagne and delicious canapés set the tone for the evening. Guests are greeted by classical melodies played by a guitarist and harpist. The décor matches the champagne, chairs are covered with stylish fabrics reflected in the table settings which are in pale shades of cream or white. Sumptuous chandeliers and floral decoration take centre stage on the tables while you dine in style on the finest haute cuisine.

LOCATION

From 40 to 80 pax: *Saveurs des Iles* restaurant

From 80 to 150 pax: *Blue Marlin* restaurant

MEAL

Gastronomic menu blending local recipes and French cuisine

ENTERTAINMENT

Classical orchestra or jazz band

DRESS CODE

Smart

PRICE INCLUDES

Meal

Champagne and canapés on arrival

RECOMMENDED WITH SUPPLEMENT

Stargazing under the guidance of an expert astronomer

THÈME : SOIRÉE PRESTIGE

Minimum : 40 personnes - Maximum : 150 personnes

Le champagne, les canapés servis à l'arrivée, les sons mélodieux d'une harpe et d'une guitare donnent d'entrée le ton de la soirée. Les couleurs choisies sont le blanc et le champagne, qui amènent élégance et raffinement. Les chaises habillées de housses sont assorties aux nappes et serviettes. Chandeliers, argenterie et décoration florale : l'art de table est à l'image de la cuisine, délicat et raffiné.

LIEU

De 40 à 80 personnes : restaurant *Saveurs des Iles*

De 80 à 150 personnes : restaurant *Blue Marlin*

REPAS

Menu gastronomique combinant recettes locales et cuisine française raffinée

ANIMATION

Orchestre classique ou jazz

TENUE

Élégante

LE PRIX INCLUT

Repas

Champagne et canapés à l'arrivée

RECOMMANDÉE AVEC SUPPLÉMENT

Découverte des étoiles (utilisation du télescope et commentaires explicatifs sur le ciel du Sud)